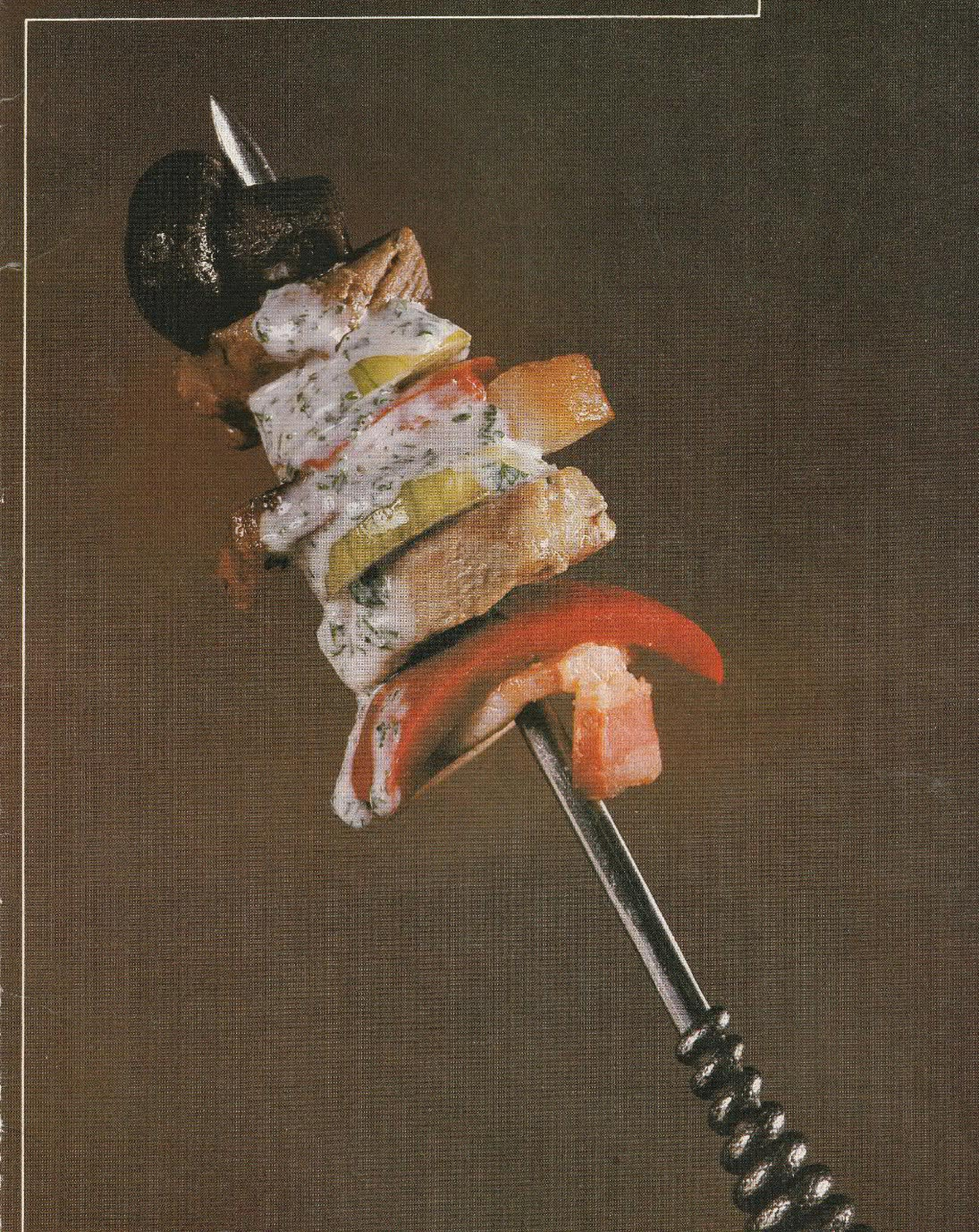
Restaurant Irkutsk

★★★★
HOTEL
KONGRESS



Ein herzliches Willkommen im Hotel Kongress

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und stehen mit fachmännischem Rat und kulinarischen Empfehlungen jederzeit gern zur Verfügung.

Gemeinsam mit unseren Mitarbeitern möchten wir Ihnen durch hohe gastronomische Leistungen Stunden der Entspannung in unseren Restaurants bereiten.

Speisenangebot

Mittagskarte

von 11.00 bis 14.30 Uhr

Restaurant

IRKUTSK



**** HOTEL KONGRESS

Appetitlich, schmackhaft und gut

Zur Einstimmung eine Vorspeise

	M
Fritierte Putenleber in Blätterteigpastete mit Bearner Sauce	4,80
Geräucherte Roastbeefschlaufen auf Buttertoast mit Sahnemeerrettich und Wachtelei	5,65
Feines Würzfleisch, dazu holländische Sauce, Zitrone und Toast	8,05
Pikanter Krebsfleischcocktail mit Whiskysauce, garniert mit einer Olive und Fleuron	11,50
Dorschleber auf Buttertoast mit Zitrone	14,10
Echter Malossolkaviar auf Eis mit Zwiebelwürfeln, Toast und Zitrone	73,60

Suppen wärmen den Magen vor

Ukrainische Soljanka mit Zitronenscheibe und saurer Sahne	2,65
Känguruhschwanzsuppe mit edlem Weinbrand und Fleuron	4,45
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Wachtelei und Fleuron	5,05
Feuriger Kesselgulasch mit Toast	5,65
Doppelte Trepangsuppe mit Currysahnehäubchen und Toast	8,75

Eierspeisen

Prager Omelett, gefüllt mit Geflügelleberragout	5,75
Drei Spiegeleier auf Havelländer Schinken	8,65
Zwei Olivenrühreier mit dänischem Räucherlachs garniert, dazu pommes frites	15,80

Fisch – zart und schmackhaft

Zuchtforelle nach Müllerinart
mit Petersilienkartoffeln und verschiedenen Salaten

100 g Forelle	3,75
à Beilage	4,75
Exotisches Tintenfischragout mit Choroner Sauce und Schinkenreis	18,40

Aus Schmortopf und Bratpfanne

	M
Deftiger Hammelbraten in Perlzwiebelrahm mit Speckbohnen und Petersilienkartoffeln	9,30
Glacierte Putenkeule in Perlzwiebelrahm mit Zuckerschoten und Petersilienkartoffeln	11,10
Herzhaftes Rinderhacksteak in Champignonrahm mit Zuckerschoten und Kartoffelbällchen	11,50
Gefüllte Rindsroulade in Senfrahmsauce mit Ananasrotkohl und grünen Klößen	12,50
Kaninchenbraten in Sauerrahmsauce mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	13,50
Kalbsgulasch mit Champignons und saurer Sahne verfeinert, dazu Semmelknödel und Gewürzgurke	13,70
Kalbsrollbraten in Champignonrahm mit Zuckerschoten und Kartoffelbällchen	13,80
Kalbsfrikassee mit verschiedenem Gemüse, Risotto und Fleuron	13,90
Knuspriger Entenbraten mit Mandarinenspalten und Kartoffelbällchen	14,90
Champignonrostbraten mit Erbsen und pommes frites	15,80
Mastkalbssteak au four mit pommes frites und frischem Tomatensalat	15,90
Rindslendenbraten mit Cremchampignons, Bearner Sauce und Kartoffelbällchen	28,20

****

Für 2 Personen

Kalbshaxe für 2 Personen
mit Petersilienkartoffeln und verschiedenem Gemüse

100 g Kalbshaxe	3,84
Beilage für 2 Personen	19,80
Doppeltes Lendensteak mit Bearner Sauce, verschiedenem Gemüse, pommes frites und Kartoffelbällchen	45,80

****

Beilagen

Petersilienkartoffeln	0,70
Kartoffelpüree	0,70
Pommes frites	0,85
Kartoffelbällchen	1,80
Risotto	0,80
Gebutterte Möhren	1,30
Zuckerschoten mit Kräuterbutter	2,10

Salate

Salatvariation	1,45
Gurkensalat mit Dillsahne	lt. Tagespreis
Tomatensalat	lt. Tagespreis

**** HOTEL KONGRESS

Hausspezialitäten

und

Interhotelspezialitäten

Diese Speisen mit Qualitätssiegel repräsentieren hohe Qualität der Zubereitung und des Geschmacks.

Dafür verbürgen sich

Kollektiv Restaurant Irkutsk

Kollektiv der Küche Irkutsk

****

HAUSSPEZIALITÄT ****

	M
Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Buttertoast, garniert mit Wachtelei und Sahnemeerrettich	12,30
Gefüllter Putenrollbraten im Schweinenetz gebraten auf Buttermöhren angerichtet, dazu überkrustetes Kartoffelpüree	13,50
Grillspezialität auf Holzplatte, angerichtet nach Irkutsker Art	16,50
Flammende Eierkuchen „surprise" (zwei Crêpes mit Eis und Ananas gefüllt, Karamelsauce, heiße Himbeeren)	19,35

****

INTERHOTEL MARKENERZEUGNIS

Gebratenes Forellenfilet mit gebutterten Mandelsplittern, Petersilienkartoffeln	13,40

****

Zuschlag für neue Kartoffeln . . . . 0,10 M



Köstlichkeiten unserer Patisserie

	M
Portion Schlagsahne	2,25
Gemischtes Eis mit Schlagsahne und gehackten Nüssen	4,10
Mandarinenspalten mit Schlagsahne	4,70
Mandarinensektsorbet	6,00
Geeister Obstsalat mit Eierlikör und Schlagsahne	6,15
Fruchteisschale mit gezuckerten Johannisbeeren in Eierlikör und Schlagsahne	6,50
Schwarzwälder Eisbecher (Vanille- und Schokoeis, Sauerkirschen mit Bärenkirschlikör und Schlagsahne)	7,35
Nougateis mit Nußkaramel, Eierlikör und Schlagsahne	7,85
Eisbecher Sotschi (Schokoladeneis mit Pfirsichspalten, Eierlikör und Schlagsahne)	8,55
Drei Eispralinen auf Ananasring und Schlagsahne	9,10

Warme Getränke

	M
Tasse Kaffee, komplett	1,50
Kännchen Kaffee, komplett	3,00
Kännchen Kaffee, koffeinfrei, komplett	3,00
Kännchen Mokka, komplett	2,85
Kännchen Mokka double, komplett	4,35
Kännchen Pickwick-Tee in verschiedenen Sorten, mit Zucker und Zitrone	2,30

Gültig ab 16. 7. 1987

****

Nutzen Sie die Möglichkeit, für unsere vielfältigen Veranstaltungen Plätze zu bestellen.

Wir empfehlen Ihnen besonders die monatliche **Sonntagsparty** mit Unterhaltung und Tanz im Restaurant Irkutsk von 15.00 bis 20.00 Uhr.

Die Termine entnehmen Sie bitte den Veröffentlichungen!

****

Bestellungen für Brigadeveranstaltungen im Café intim nimmt unser Verkaufsbüro gern entgegen.

Getränkekarte

****

INTERHOTEL-
Markenerzeugnisse



Weißweine

DDR			M
Freyburger Schloßkeller		0,7 l	21,00
Saale-Unstrut leichter, lieblicher Markenwein	Karaffe	0,2 l	6,00
Kronentau		0,7 l	27,00
feiner aromatischer Wein	Karaffe	0,2 l	7,71
Sonnenhöfchen		0,7 l	27,00
elegant, reintönig, leichte Muskatnote	Karaffe	0,2 l	7,71

Rotweine

DDR			
Referenz		0,7 l	24,00
rubinroter, feinherber Wein	Karaffe	0,2 l	6,86
Romanze in rouge		0,7 l	24,00
kräftig, mit süffigem, elegantem Rotweinkörper	Karaffe	0,2 l	6,86

Schaumwein

DDR			
Rotkäppchen Sondercuvée		0,75 l	41,00
halbtrocken oder süß, Lagersekt	Glas	0,15 l	8,20

In unserem Restaurant haben Sie die Möglichkeit,
Ihre Rechnung in konvertierbarer Währung zu begleichen.

****

Wermut

DDR			M
Villano weiß oder rot-süß		0,7 l	23,00
	Glas mit Zitrone	0,1 l	3,55
Italien			
Martini weiß		1,0 l	48,00
	Glas mit Zitrone	0,1 l	5,05

Biere

Wernesgrüner Pilsner	Glas	0,25 l	1,05
Wernesgrüner Pilsner	Glas	0,5 l	2,10
Wernesgrüner Pilsner*	Fl.	0,5 l	3,20
Radeberger Pilsner*	Fl.	0,5 l	3,20
ČSSR-Pilsner*	Fl.	0,5 l	3,20

Für Diabetiker

Rotkäppchen Diabetiker-Sekt		0,375 l	17,00
Diätbier	Fl.	0,5 l	1,95
Diätsaft Sauerkirsch*	Fl.	0,25 l	1,50
Diätsaft Johannisbeere rot*	Fl.	0,25 l	1,50

Alkoholfreie Getränke

Brambacher ohne Geschmack	Fl.	0,33 l	0,60
Fruchtsaftgetränk „Mandora"	Glas	0,25 l	0,80
Club-Cola	Glas	0,25 l	0,90
Bitter-Tonic-Water	Fl.	0,25 l	1,20
Margon „Ginger Ale"	Fl.	0,25 l	1,40
Apfel-Orangen-Saft*	Glas	0,2 l	1,50
Grapefruit-Juice*	Glas	0,2 l	3,00
Orangen-Juice*	Glas	0,2 l	3,00

* nach Angebot

Weißweine

		M
Ungarn		
Grauer Mönch vollmundig, würziger Wein	0,7 l	19,00
Boglari Hahnenberg Welschriesling	0,7 l	23,00
Karaffe	0,2 l	6,57
Egri Olaszriesling aromatisch, kräftige Säure	0,7 l	23,00
Egri Leanyka aromatisch, ausgeglichen	0,7 l	23,00
Karaffe	0,2 l	6,57
Badacsonyer Blaustengler angenehm weinig, kräftige Art, herb	0,7 l	18,00
Rumänien		
Muskat Ottonel würziger Muskatwein mit Restsüße	0,7 l	18,00
Österreich		
1985er Poysdorfer Saurüssel blumig, trockener fruchtiger Geschmack	0,75 l	35,00
1984er Welschriesling blumig, weinig, halbtrocken, aromatisch	0,7 l	38,00
Karaffe	0,2 l	10,86
Badener Lumpentürl halbtrockener Qualitätswein, blumig	0,75 l	38,00
BRD – Mosel-Saar-Ruwer		
1984er Moseltor Qualitätswein, aromatisch, spritzig	0,7 l	30,00
1985er Ayler Kupp Riesling aromatischer Sortenwein, blumig	0,7 l	37,00

Rotweine

		M
Ungarn		
Erlauer Stierblut feuriger, abgerundeter Wein	0,7 l	14,00
Karaffe	0,2 l	4,00
Egri Pinot Noir guter Körper, harmonische Säure	0,7 l	26,00
Karaffe	0,2 l	7,43

Schaumweine

		M
DDR		
Rotkäppchen „Grand Mousseux"	0,375 l	21,00
Freyburger Wappen Jubiläumsabfüllung trockener Herrensekt	0,75 l	53,00
Schloß Wackerbarth, rubin roter Sekt	0,75 l	38,00
Rotkäppchen „Piccolo"	0,2 l	13,00
Sowjetunion		
Sowjetischer Sekt halbtrocken	0,8 l	36,00

Dessertweine

		M
Ungarn		
Tokaji Szamorodni gehaltvoll, würzig, elegante Note	0,5 l	24,00
Tokaji Aszu (3-buttig) edler, natursüßer Wein	0,5 l	30,00
Rumänien		
Murfatlar leichter Wein, mit süffiger Note	0,6 l	19,00
Karaffe	0,2 l	6,33

Weinbrände (2 cl)

		M
Weinbrand Edel oder Goldkrone Präsent Meerane	38 %	1,80
Weinbrand Auslese Wilthen	38 %	2,10
Feiner Alter Wilthener Wilthen	38 %	2,30
Der alte Kardinal Wilthen	38 %	2,70
Sowjetischer Brandy*** Sowjetunion	41 %	2,50

Trinkbranntweine (2 cl)

		M
Dry Gin „Sir Harald"	45 %	1,70
Edler Kornbrand „Der Alte aus Nordhausen"	38 %	1,80
Kasoff-Wodka Wilthen	45 %	1,80
Sowjetischer Wodka	40 %	1,70
Smoky Springs – Whisky – Nordhausen	43 %	1,80
Scotch Whisky „High Country" DDR	43 %	2,70
Underberg (nach Angebot) BRD	49 %	3,00
Jamaika-Rum-Verschnitt „Old Juan" Bärensiegel	54 %	2,70
Havanna-Club-Rum Kuba	40 %	2,10
Himbeergeist Weinbrennerei Erfurt	45 %	1,50

Liköre (2 cl)

		M
Schoko-Mint DDR	20 %	1,80
Apricot-Brandy DDR	25 %	1,90
Bärenkirsch Bärensiegel Berlin	25 %	1,90
Schwarze Johanna DDR	25 %	2,00
Heidelbeer-Likör DDR	25 %	2,10
Kroatzbeer-Likör DDR	25 %	2,00
Kräuter-Jägerstolz Bärensiegel	32 %	1,60
Karlsbader Becherbitter CSSR	38 %	1,90
„Maoritraum" (Kiwi-Likör) Bärensiegel	25 %	1,60
Solberry-Likör dänischer Johannisbeerlikör	25 %	2,20

Ausschankschluß: 19.15 Uhr
Küchenannahmeschluß: 18.45 Uhr

Gültig ab 7. 8. 1987

Wo einst auf dem Brückenmarkt Handel getrieben wurde, befindet sich heute auf dem Karl-Marx-Platz der Standort des Hotels Kongress. Die Jahre seines Bestehens stellen in der über 800 Jahre alten Geschichte unserer Stadt nur einen unbedeutenden Zeitraum dar. Bedeutend hingegen sind die Leistungen des am 10. Februar 1974 eröffneten Hotels, die in der Bezirksstadt Karl-Marx-Stadt als Industriezentrum heute nicht mehr wegzudenken sind.

Mit seinen 738 Betten in 369 Zimmern und 1088 gastronomischen Plätzen in 8 gastronomischen Einrichtungen gehört das Hotel Kongress zu den größten in der Deutschen Demokratischen Republik.

Die Vielfältigkeit des Leistungsprofiles widerspiegelt sich darin, daß das Hotel sowohl für die Versorgung und Betreuung von Teilnehmern an internationalen Konferenzen und Tagungen, für Reisegruppen und Individualtouristen aus aller Welt als auch für die Gäste der Stadt gut gerüstet ist.

Viele prominente Gäste weilten seit der Eröffnung im Hotel.

Die einzelnen gastronomischen Einrichtungen unterscheiden sich in ihrem Charakter. Sie bieten für alle Anlässe den entsprechenden Rahmen. Nicht versäumen sollte man einen Besuch des 90 m hoch gelegenen Dachrestaurants. Von hier aus ist ein Blick über die gesamte Stadt und Umgebung möglich.

Zum Service für den Hotelgast gehört ein umfangreiches Dienstleistungsprogramm, das von der Vermittlung kultureller Leistungen bis hin zur Gestaltung von Tagesprogrammen reicht.

Sauna, Solarium und Fitneßraum in der 25. Etage gewähren Unterstützung dabei, eine aktive Gesundheitspflege zu betreiben.

Viele Bewährungsproben bestand das Hotelkollektiv bisher erfolgreich.

Die Auszeichnung als „Betrieb der sozialistischen Arbeit" ist in hohem Maße Verpflichtung, Ihnen den Aufenthalt so angenehm als möglich zu gestalten, damit Sie jederzeit das Hotel Kongress gern wieder aufsuchen.

Wenden Sie sich bitte mit Ihren Wünschen an unser Verkaufsbüro im Hotelfoyer.

III-6-4 8826-85 KvGD 153-1116-85